

# Alabastro di GABE Tenute: il Cartizze brut per i brindisi di Natale 2026

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Ottobre 2026



*Per il Natale 2026, GABE Tenute presenta Alabastro, un Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Brut che esprime l'essenza delle colline Patrimonio UNESCO. Nato da uve Glera raccolte a mano, questo spumante unisce freschezza, note floreali e fruttate. Una proposta raffinata ed elegante, perfetta per accompagnare i brindisi festivi e i menù a base di pesce.*

Le festività natalizie sono l'occasione per riscoprire il piacere di un brindisi speciale. Per il **Natale 2026**, GABE Tenute propone **Alabastro**, il suo **Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Brut**: una bollicina raffinata e ricca di personalità, che racchiude il carattere di uno dei

territori più preziosi della denominazione e accompagna con eleganza i momenti più belli delle feste.

Nel cuore delle **Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene**, riconosciute **Patrimonio Mondiale UNESCO**, il Cartizze rappresenta una delle espressioni più prestigiose della denominazione. È qui che nasce **Alabastro**, da uve Glera raccolte rigorosamente a mano a fine settembre, in un ambiente caratterizzato da terreni sottili, composti da argille, arenarie e morene, e da un'esposizione a sud. Un insieme di condizioni che contribuisce a definire l'identità e la personalità di questo vino.

Il nome Alabastro evoca bellezza e raffinatezza. Le tonalità chiare di questa pietra, apprezzata da secoli nelle arti, richiamano anche le sfumature dell'argilla che caratterizza i terreni dell'area del Cartizze. Un legame tra materia, arte e paesaggio che si riflette nell'identità di questo vino.

Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi verdognoli e da un perlage molto fine e persistente. Il profumo, complesso e delicato, sprigiona note floreali di acacia e glicine, accompagnate da sentori fruttati di pera Abate, mela Golden e albicocca. Al palato rivela un carattere elegante e aromatico, in cui la piacevole morbidezza si unisce a una freschezza equilibrata, accompagnando il sorso verso un finale lungo e persistente.

Dall'aperitivo ai momenti più conviviali delle feste, **Alabastro Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DCG Brut** si distingue per la sua versatilità e la capacità di accompagnare con eleganza sapori e occasioni diverse. La sua freschezza e il profilo aromatico lo rendono ideale in abbinamento ad antipasti, preparazioni a base di pesce e piatti della cucina di mare, ma anche a delicate proposte dolci a conclusione del pasto. Servito a 7–8 °C, esprime al meglio il proprio equilibrio, accompagnando con raffinatezza gli aperitivi e i brindisi che salutano l'anno che si conclude

e accolgono quello nuovo.

**Alabastro** esprime tutto il fascino del Cartizze attraverso finezza, personalità e un profondo legame con il territorio. La confezione in cartone ne completa la presentazione, rendendolo anche una **proposta regalo ricercata**, in cui qualità ed eleganza si esprimono in ogni dettaglio.

**Alabastro** nasce dalla visione enologica di **GABE Tenute**, cantina di proprietà di **Gabriella Benedetta Vettoretti**, fondata nel 2024 nel cuore del Conegliano Valdobbiadene. Un progetto che valorizza le peculiarità del territorio e la ricchezza espressiva della Glera attraverso uno sguardo contemporaneo, dando vita a vini in cui autenticità, sensibilità produttiva ed eleganza si incontrano.

---

## Punti chiave

1. **Origine prestigiosa nelle colline di Valdobbiadene Patrimonio UNESCO** da uve Glera vendemmiate a mano.
2. **Profilo aromatico con sentori floreali di acacia e fruttati di mela**, uniti a grande freschezza.
3. **Versatilità a tavola ideale per antipasti, piatti di mare e pasticceria delicata** servito a 7-8 gradi.
4. **Progetto enologico di GABE Tenute guidato da Gabriella Benedetta Vettoretti** per valorizzare l'identità del territorio.